



## 2019 Château Lagrange

Pomerol AOC

Une botte secrète de Christian Moueix

### Description:

L'appellation Pomerol rayonne à travers le monde et jouit d'une image très prestigieuse. Le nom de Christian Moueix, également propriétaire du «petit» Château Lagrange, dont le vignoble comprend tout juste 9 hectares, lui est inéluctablement associé. Le Château Lagrange accompagne à merveille les rôtis hachés et les potées.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet complexe de prunes mûres, de violette envoûtante et de tabac du Brésil. La bouche est riche et tendre, avec des tannins serrés et légèrement farineux, un corps musclé. Astringence légèrement rugueuse dans la finale minérale, aux arômes de petits fruits noirs.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pays d'origine:</b> | France  |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux  |
| <b>Sous-région:</b>    | Pomerol   |
| <b>Producteur:</b>     | Château Lagrange Pomerol                                    |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle  |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %  |
| <b>Apogée:</b>         | 2026–2044   |
| <b>Cépage(s):</b>      | Merlot, Cabernet Franc                                      |
| <b>Référence:</b>      | 0475519   |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | France   |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck<br>91–93/100, Score 18.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | Merlot, Cabernet Franc   |
| <b>Apogée:</b>      | 2026–2044  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à<br>être décanté.  |